

# Aromenbombe

Bouquet, Abgang und Nase hat der Volksmund längst aufgesogen. Die Sprache der Önologie hat sich etabliert. Kaum jedoch hört man Geniesser über den Körper eines Espresso philosophieren. Wie spricht man eigentlich über Kaffee? An der Baristameisterschaft wird man von Experten viel Englisch hören und nicht immer Bahnhof verstehen.

TEXT: INGO ROGALLA FOTO: TONY BAGGENSTOS

Um eine Tasse Kaffee oder Espresso zu beurteilen, unterscheidet der Kenner drei grundlegende Kriterien: das Aroma, die Säure und den Körper. Dieses komplexe Zusammenspiel ergibt den Gesamteindruck.

Die sensorische Wahrnehmung des Aromas setzt sich aus dem Geruch und dem Geschmack zusammen. Sie umfasst die Summe der Einheiten des Geschmacks. Dabei spielt das Erinnerungsvermögen an Einzelwahrnehmungen mit. «Das schmeckt wie bei meiner Mutter» bezeichnet eine aromatische Qualität und ihre emotionale und örtliche Zuordnung. Kaffee ist ein emotionales Getränk.

Die Säure oder besser die Säuren spielen je nach Sorte, Herkunft, Ernte und Röstung beim Geschmackserlebnis eine wichtige Rolle. Sie verleihen Frische, Lebendigkeit und binden feine Fruchtaromen.

Mit dem Körper oder der Fülle eines Kaffees meint der Kenner den Eindruck auf die Mundschleimhaut und die Geschmacksknospen. Diese Viskosität hängt von der Menge der Kaffeeöle und den festen Substanzen in einer Flüssigkeit ab.

Diese drei Elemente bilden den Gesamteindruck. Um die Verständigung über die Qualität in der Tasse zu ermöglichen, hat die Internationale Kaffeeorganisation (ICO) ein Vokabular entwickelt.

«Animal-like» ist der Duft eines Kaffees, wenn er tierartig und nach nassem Fell riecht. Dunkle Röstungen hinterlassen oft einen rauchigen oder leicht verbrannten Nachgeschmack, den der Kaffeeliebhaber fachgerecht als «smokey» oder «burnt» bezeichnet. «Chemical» und «medicinal» sind eher negative Bezeichnungen für einen Kaffee-Duft, der an Krankenhaus oder Apotheke erinnert. Er wird auch «Rio-Geschmack» genannt, weil er in bestimmten brasilianischen Kaffees vorkommt. Manchmal duftet Kaffee auch «caramelly» (karamellartig), «woody» (holzige), «fruity» (fruchtig) und «spicy» (scharf). So werden angenehme Eigenschaften bezeichnet. Im Gegensatz zu «rancid» oder «rotten», die den Geruch von ranzigem Fett oder Fäule wiedergeben.

Auf der Zunge kennt auch die Sprache der ICO die vier konventionellen Geschmacksrichtungen «bitter», «sweet», «sour» und «salty». Der Ausdruck «acidity» beschreibt zusätzlich die feine, angenehme Säure, die typisch ist für die Arabica-Bohne.

Nicht gebraucht wird «acidity», wenn Kaffee überfermentiert worden ist und deshalb eine unangenehme Säure entwickelt hat. «Bitterness» ist sehr wichtig und kann durch Röstung und Zubereitung verstärkt werden. «Sweetness» tritt vor allem bei der Karamellisierung von Zuckeranteilen auf, und «salty» ist genauso selten, wie unerwünscht.

«Good body» und «nearly no body» geben dem vollen, angenehmen oder leeren wässrigen Grundgefühl im Mundraum einen Namen. Sie beschreiben den Körper oder die Fülle eines Kaffees. «Adstringency» wird wiederum auf einen Kaffee angewandt, der nach dem Schlucken ein medizinisches oder holziges Gefühl hinterlässt. Diese negative Komponente ist manchmal im Körper der Robusta-Bohnen wahrnehmbar.

Wie auch immer, Kaffee gehört sensorisch zu den komplexesten Genussmitteln. Entsprechend unerschöpflich ist das Vokabular mit dem über Kaffee gefachsimpelt wird. Sie sind herzlich eingeladen mitzuspeln: Am 19. März an der Schweizer Meisterschaft für Baristakunst in der Hotelfachschule Passugg.



**INGO ROGALLA.** Koffein im Blut. Kaffee-Experte aus Passion. 37 Jahre alt, stammt aus einer Kölner Gastrofamilie. Nach der Ausbildung zum Restaurationsfachmann, «rutschte» er 1996 ins Kaffeegeschäft. Aufbau und Führung der deutschen Kaffeekette Cafetiero. Seit dem Jahr 2000 Leiter des Coffee Competence Centers beim Kaffeemaschinenhersteller Schaeerer, wo er Kaffeeschulungen und Barista-Trainings durchführt. Für Salz&Pfeffer schreibt er die Kolumne Café Complet.